

# UNSERE ESSIGE

— SO SCHMECKT EIN GUTES  
GERICHT FANTASTISCH GUT! —

Feinster Geschmack  
für unendlich viele  
Verwendungsmöglich-  
keiten.

[WWW.OILVINEGAR.COM](http://WWW.OILVINEGAR.COM)

## — UNSERE ESSIGE —

Essig kann weitaus mehr als einem Salat eine schmackhafte Würze geben. Er verleiht auch vielen anderen Speisen eine ganz besondere, bereichernde Note. Wir möchten Ihnen hier die Vielfalt der Verwendungsmöglichkeiten für unsere feinen Essige und Essigspezialitäten näherbringen. Suchen Sie sich einfach aus, was nach Ihrem Geschmack einen Hauch unserer köstlichen Essige verdient.

- **Klassisch:** Die Grundlage für ein **Salatdressing** besteht klassischerweise aus 2 Teilen (Oliven-) Öl und 1 Teil Essig. Runden Sie Ihr Dressing mit einem feinen Senf, etwas Honig und getrockneten Kräutern ab.
- **Essig/Agrodolce** schmeckt mehr als fein in selbstgemachten **Saucen**.
- **Suppen/Gazpacho** erhalten raffinierten Schlift durch die fruchtige Säure von Essig.
- Essig ist der perfekte aromatische Zartmacher, fein zum **Marinieren** oder **Schmoren** von **Fleisch**, zum **Grillen** oder für **Eintöpfe**, insbesondere mit **Wild**.
- **Balsamessig** veredelt jedes **Entrecôte** oder **Steak**, verleiht auch **Pizza** die entscheidende Würze.
- **Weinessig** eignet sich hervorragend zum Einlegen von buntem **Gemüse** (Pickles), ist lecker an Kraut.
- Dickflüssiger **Balsamessig** ist die absolute Krönung zu **Käse** oder über **Eiscreme**. Verleiht Käseplatten oder feinen **Desserts** die letzte Finesse.
- Etwas **Fruchtessig/Agrodolce** verleiht **Smoothies**, **Joghurt** oder **Quark** besonderen Pfiff.
- Ein Hauch **Fruchtessig/Agrodolce** ist ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis in frisch geschlagener **Sahne**.
- Mit einem edlen **Frucht- oder Balsamessig** lässt sich das Aroma von **Früchten** wunderbar hervorheben. So wird ein **Fruchtsalat** besonders raffiniert.
- **Agrodolce** als fruchtige Essig-Variante schmeckt mit Mineralwasser aufgefüllt genial als alkoholfreier **Cocktail** (Shrub).



[WWW.OILVINEGAR.COM](http://WWW.OILVINEGAR.COM)